

WEST

09/887916

☐ Generate Collection

L11: Entry 22 of 27

File: DWPI

Dec 22, 1989

DERWENT-ACC-NO: 1990-040657
DERWENT-WEEK: 199006
COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Octopus liquor - obtd. by immersing pieces of dried, roasted octopus in sake

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

JUHACHISAKARI SHUZO

CODE

JUHAN

PRIORITY-DATA: 1988JP-0150526 (June 18, 1988)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 01317380 A	December 22, 1989		002	

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
JP 01317380A	June 18, 1988	1988JP-0150526	

INT-CL (IPC): C12G 3/04

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 01317380A

BASIC-ABSTRACT:

The octopus liquor is prepared by immersing processed octopus in liquors for extracting the essence of octopus in liquor. The roasted product of dry octopus and 'sake' is pref. used. The internal organs are usually removed from the uncooked octopus and it is dried in sun light. The dry octopus is then roasted and cut in fine pieces. The fine pieces are pasteurised by spraying with ethanol. Fine pieces weighing 2-10g are immersed in 'sake' 180 ml. and the mixt. is stood at 25 deg.C for an week in a dark place.

USE/ADVANTAGE - The essence of octopus and the taste and flavour of 'sake' are well harmonised and octopus liquor showing specific taste and flavour originated from octopus and 'sake' is obtd.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: OCTOPUS LIQUOR OBTAIN IMMERSE PIECE DRY ROAST OCTOPUS SAKE

DERWENT-CLASS: D16

CPI-CODES: D05-E;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1990-017831

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平1-317380

⑮ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成1年(1989)12月22日

C 12 G 3/04

7803-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全2頁)

⑬ 発明の名称 タコ・リキュール

⑯ 特 願 昭63-150526

⑰ 出 願 昭63(1988)6月18日

⑱ 発 明 者 石 合 多 喜 夫 岡山県倉敷市児島田の口5丁目6番14号

⑲ 出 願 人 十八盛酒造株式会社 岡山県倉敷市児島田の口5丁目6番14号

⑳ 代 理 人 弁理士 森 廣三郎

明 細 書

1. 発明の名称

タコ・リキュール

2. 特許請求の範囲

1 酒類中にタコ加工物を浸漬してタコエキスを抽出してなることを特徴とするタコ・リキュール。

2 酒類が清酒であり、タコ加工物が干物タコの焼物である請求項1記載のタコ・リキュール。

3. 発明の詳細な説明

〈産業上の利用分野〉

本発明は酒類、特に清酒を材料とし、これにタコ(蛸)の加工物、特に干物タコの焼物を加えて調製したリキュールに関するものである。

〈従来の技術〉

香気を楽しむ、食後に飲まれることの多いリキュールは、飲用アルコールを材料とした再生酒の総称であるが、一般的には精製したアルコールに、植物の根、葉、種子、樹皮などの香味成分を加えたものである。作り方としては、①香味原料を調合してアルコールで浸出し、これを蒸溜して香気

を主にとって調合するとか、②蒸溜をしないで浸出液をそのまま調合して作るとか、③原料から直接香気をエッセンスとして取出して、これをアルコールに混ぜるなどにより作られている。甘味を付けるためには精製したショ糖や水あめが用いられる。

鎌倉の意味でのリキュールは上記のような飲用アルコールを材料とした再生酒の総称であるが、最近ではブドウ酒や蒸溜酒でも香気を誘示するためにリキュール・トケーやリキュール・ウイスキーと称するものがみられる。

〈発明が解決しようとする課題〉

わが国では上記のようなリキュールの製造が近年になって発達してきつつあるものの、西洋諸国で発達した製造法を踏襲したものであり、わが国固有の素材を用いたものは少ない。わが国をはじめ東洋では固有の素材は、むしろ、香味を賞味するといった目的ではなく、薬酒としての利用がみられる程度であった。

最近になってフグひれを清酒に入れた例もみら

れるが、西洋では食味されることが少ないタコ類は、干して焼くと香ばしい香りと、味の良い点から、わが国では多くの人に食されているにもかかわらず、これを酒類とともに加工して用いるといった考えは、かつて無く、なんらかの製品として提供することが課題となっていたのである。

〈課題を解決するための手段〉

本発明者は上記のような課題を種々検討した結果、酒類中にタコ加工物を浸漬してタコエキスを抽出したタコ・リキュールを開発したのである。このタコ・リキュールは、酒類、例えば、清酒、焼酎、ブドウ酒、ブランデー、ウイスキーなどのうちでも、特に清酒がタコのエキスとうまくミックスされて好ましい。タコ加工物は干物タコの焼物がその固有の香ばしさを味を与えるので好ましい。タコ類は、マダコ、イイダコ、テナガダコ、ミズダコなど一般に食されているものを用いることができる。清酒180mlに加えて抽出されるタコは、干物タコの焼物の場合で2～10gが好ましい範囲である。

酒等と焼タコとによる芳香と味を楽しむことのできるリキュールが得られた。このタコ・リキュールは焼いたタコのエキスから出るエキスと清酒等の持つ香味がうまくミックスされて、まろやかな、味のよいアルコール飲料となっている。したがって、従来にない海産物を利用した新種のリキュールを提供することができたのである。

以 上

出願人 十八盛酒造株式会社
代理人 弁護士 森 廣三郎

〈作用〉

このようなタコ・リキュールは、清酒が持つアルコール成分に加えて、こくの良さやほどよい甘味と、焼物のタコから抽出された香味が加って、独特な香りと味が付与されたものとなる。

〈実施例〉

以下実施例によって本発明を詳細に説明する。

マダコの内臓を去除して天日乾燥して製造した乾燥タコを入手し、これを焼いて焼物とした。この焼物のタコを小片になるように切断したのち、少量のエチルアルコールを噴霧して殺菌して用意した。予め瓶ごと60～65℃でバクテリアや大腸菌等を加熱殺菌した清酒180mlに対して、前記タコの加工物を5g加えて密封した。

25℃の冷蔵所で7日間寝かせた後、開栓したところ飲頃のタコ・リキュールが熟成されていた。このタコ・リキュールの食味期間は清酒とほぼ同じであった。

〈発明の効果〉

以上のような本発明によって、わが国特産の清